MANUAL DE INSTRUÇÕES

Linha de

COOKTOPS

01, 02, 04 e 05 bocas

NARDELLI

A arte de fazer seu dia melhor

Parabéns

Parabéns por adquirir um produto com a marca NARDELLI, você acaba de fazer uma excelente escolha!

Você possui um produto da mais alta qualidade, desenvolvido sob altos padrões de exigência, confiabilidade e sofisticação. Fabricados com materiais resistentes e de padrão internacional, nossos produtos apresentam excelente desempenho e durabilidade para lhe oferecer sempre o melhor.

Estamos à sua inteira disposição para tirar qualquer dúvida e ouvir suas críticas e sugestões!

ATENÇÃO! Este manual deve ser guardado para futuras consultas. Caso seja extraviado, o mesmo sofre pena de PERDA DE GARANTIA. Ele contém seu número de série e auxiliará você com assistência.

Índice

Para a consulta atualizada deste manual, acesse o site:

www.nardelli.com.br/downloads

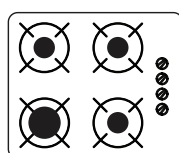
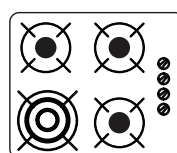
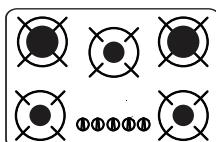
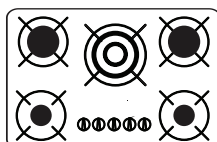
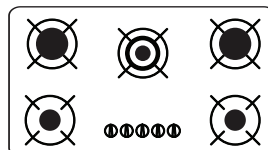
1. Identificando o produto

Queimador	Potência dos queimadores (potência nominal)
Quadrichama	3500 W
Rápido	3000 W
Semirrápido	1750 W

Tabela referencial para todos os modelos de cooktops.

Economia

Os cooktops NARDELLI, com seus queimadores de última geração, gastam menos tempo na preparação dos alimentos devido a sua regulagem ideal para cada tipo de prato, possibilitando uma sensível economia no consumo de gás. Possuem tamanhos diferentes, um para cada tipo de potência (ultrarrápido, rápido e semirrápido). Os queimadores e suas grades são em aço esmaltado, tornando a limpeza mais fácil e rápida.

2. O que acompanha seu produto

- Manual do produto
- Etiqueta do Inmetro
- Conjunto borracha
- Relação assistência técnica

3. Características técnicas

Tensão	127 V ou 220 V (BIVOLT)
Potência normal (W)	127 V: 6,3 W / 220 V: 10,5 W
Frequência	60 Hz
Pressão do gás	28 a 37 mBar
Tipo de gás	GLP ou Natural

Comum a todos os produtos

Ao escolher um cooktop novo, você deve saber que tipo de gás vai utilizar. Se você utiliza o gás de botijão, deve optar pelo GLP.

Se você mora num prédio ou casa onde o gás é encanado, pergunte ao seu síndico qual o tipo de gás utilizado.

Alguns utilizam GN (gás natural), mas muitos prédios utilizam GLP encanado.

Caso você tenha comprado seu produto errado pela INTERNET, você pode solicitar a troca do cooktop em até 7 dias, ou solicitar a conversão com alguma assistência técnica (esta deverá ser paga pelo cliente).

4. Alertas de segurança

- Atenção! Ao retirar o produto da embalagem, apoie cuidadosamente em superfície plana;
- O aterramento de qualquer eletrodoméstico é obrigatório. É imprescindível que você tenha um fio terra eficiente e adequado à tomada onde seu cooktop será conectado;
- Nunca utilize extensões e benjamins ao ligar os cabos elétricos na tomada;
- Verifique periodicamente o estado e as condições das instalações elétricas e de gás;
- Vazamento de gás: Nunca utilize chamas ou faíscas para localizar vazamento de gás, pois isto pode causar incêndios. Utilize uma esponja com espuma de sabão;
- Quando o cooktop estiver em uso ou ainda quente, tenha cuidado e mantenha crianças e animais afastados, e não deixe produtos inflamáveis ou objetos plásticos por perto;
- Feche o registro de gás quando o cooktop não estiver em uso;
- Não instale o produto muito próximo a aparelhos de refrigeração, evitando possível choque térmico;

• Tenha cuidado para que o chicote elétrico não fique encostando na base do produto, pois poderá aquecer e derreter esta peça, podendo causar um curto circuito;
• Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo ao cooktop;
• Tendo marcas de quebra ou danos na embalagem, o produto não deve ser utilizado pois pode haver danos à segurança;
• Cuidado! Algumas partes podem se aquecer durante o uso;
• A substituição do cabo de alimentação só poderá ser feita por pessoal especializado. Exija sempre peças originais, adequadas e novas ou que mantenham as especificações técnicas do fabricante;
• A instalação do cooktop deve ser realizada em local e condição segura e adequada.

AO SENTIR CHEIRO DE GÁS DENTRO DE CASA, TOME AS SEGUINTES PROVIDÊNCIAS:

• Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (ex.: ventilador, exaustor, etc.);
• Não acenda qualquer tipo de chama física;
• Feche o registro de gás da casa e certifique-se que a instalação está de acordo com as instruções deste manual;
• Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente;
• Caso você não identifique o problema, contate o serviço de assistência técnica.

MUITO IMPORTANTE!

Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.

Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.

Estes aparelhos não são destinados a serem operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.

NOTA: Este produto foi desenvolvido para uso doméstico. A NARDELLI não assume qualquer responsabilidade por ações que venham resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas.

5. Instruções para instalação

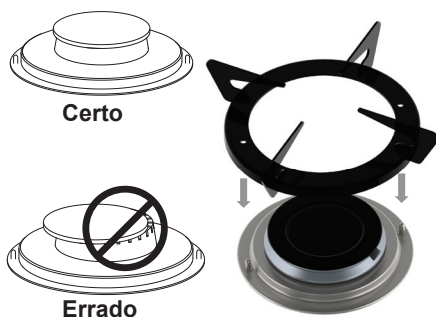
Escolha o local de instalação ideal: Fora do local de passagem e nunca em frente a portas e janelas ou próximo de aparelhos de refrigeração e pisos inflamáveis.

Antes de instalar ou substituir o botijão de gás, verifique se os botões estão desligados. Mantenha o botijão fora da cozinha, abrigado e com ventilação.

Seu cooktop NARDELLI sai de fábrica ajustado para gás GLP ou GN.

Pedimos que verifique o modelo adquirido observando a etiqueta que acompanha o produto.

ATENÇÃO! ANTES DE UTILIZAR SEU COOKTOP, PASSE UM PANO ÚMIDO COM ÁLCOOL/TIRA COLA ATÉ REMOVER A COLA POR INTEIRO DAS FLANGES. SE NÃO O FIZER AS MESMAS PODEM AMARELAR E A NARDELLI NÃO IRÁ SE RESPONSABILIZAR.

Posicione corretamente os queimadores para que o sistema de acendimento automático funcione corretamente e evite a má formação da chama. Observe que, abaixo da capa do queimador, existem guias para encaixe.

INSTALAÇÃO DE GÁS GLP

Utilize sempre um regulador de pressão de gás GLP - NBR 8473 (fig. 1) 28 mBar (2,8 kPa = 280 mm de coluna de H^2O) com mangueira plástica de comprimento máximo de 45 cm NBR 8613 (fig. 2), pois sem ele há risco de excesso de pressão e um consequente vazamento de gás o que pode resultar num incêndio.

Se desejar transformar o ajuste de instalação do produto deverá contratar um profissional qualificado para realizar esta operação. **Não será mantida a garantia original do produto por problemas decorrentes de uma transformação inadequada.**

Utilize braçadeiras metálicas para fixar a mangueira na extremidade situada na parte inferior do cooktop e no regulador de pressão preso ao botijão.

A validade destes componentes pode comprometer o funcionamento do seu cooktop. É aconselhável a troca dos mesmos a cada 5 anos (de acordo com sua data de validade).

Caso seu produto fique a uma distância superior a 1,25 m do ponto de gás, ou o ambiente por onde a mangueira será passada apresente temperaturas acima de 60 °C ou risco de algo vir a danificar a mangueira de PVC, recomendamos que seja utilizada uma mangueira metálica flexível (neste caso, utilize adaptadores para mangueiras metálicas, os quais são encontrados nas lojas de peças para hidráulica e gás).

Verifique para que a mangueira não faça contato qualquer parte do móvel da unidade de embutimento (móvel da cozinha).

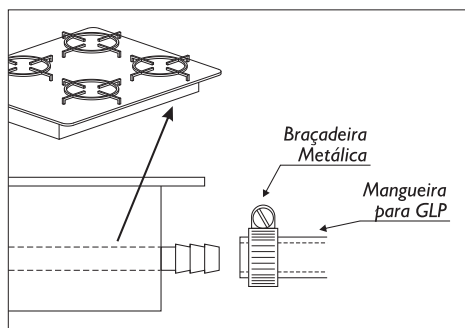
NUNCA FAÇA EMENDAS NA MANGUEIRA

A - Coloque a braçadeira de metal em uma das pontas da mangueira. Em seguida, encaixe a mangueira no ponto de entrada do gás.

B - Aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.

C - Coloque a outra braçadeira na extremidade oposta da mangueira. Em seguida, conecte a mangueira no regulador de pressão e, então, aperte a braçadeira com o auxílio de uma chave de fenda.

D - Certifique-se de que o registro do regulador esteja fechado antes de rosqueá-lo no botijão. Rosqueie com cuidado o regulador de pressão no botijão.

E - Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o regulador de pressão e colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões. Se houver formação de bolhas, feche o registro do regulador e refaça a operação ou consulte a Assistência Técnica.

INSTALAÇÃO DE GÁS GN

Para o gás natural (GN), a instalação deverá ser realizada com mangueira metálica flexível com rosca 1/2” gás, conforme norma NBR 14177 (comprimento máximo permitido é de 1,2 m), registro de esfera adequado para GN e as conexões necessárias (luvas, níple, adaptador, etc.).

OBS: As instalações internas deverão ser realizadas de acordo com as exigências da norma NBR 13933.

A - Com uma chave de boca 22 mm e outra 23 mm fixar o terminal macho fixo da mangueira metálica flexível, no adaptador (não esquecendo a utilização do anel de vedação), (ambas peças não acompanham o produto).

B - Após fixar a mangueira metálica flexível com o adaptador no ponto de entrada do gás no cooktop.

C - Caso o regulador de pressão não possua conexão compatível ao da mangueira metálica flexível, (terminal fêmea giratória) o registro do regulador deverá ser substituído pelo registro com rosca externa (não acompanha o produto).

D - Fixar o terminal fêmea giratória (porca), da mangueira metálica flexível no registro do regulador de pressão, não esquecendo a utilização do anel de vedação (não acompanha o produto).

E - Após a instalação, verifique se há vazamento de gás, abrindo o regulador de pressão e colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões. Se houver formação de bolhas, feche o registro do regulador e refaça a operação ou consulte a Assistência Técnica.

OBSERVAÇÕES:

•Os componentes acima citados necessários para a instalação do produto deverão ser adquiridos pelo consumidor, bem como a preparação do local;

• Utilizar arruela de vedação entre as conexões;

• Utilizar um regulador de pressão adequado. Verificar o prazo de validade, pois a cada 5 anos, ele deve ser substituído. A ausência do mesmo poderá causar excesso de pressão e consequentemente vazamento de gás o que pode causar incêndio;

• Na instalação do gás natural é obrigatório o uso de um registro de esfera adequado, nas proximidades do ponto de ligação.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

A instalação deve ser feita conforme as recomendações de segurança da concessionária de energia. O seu cooktop pode ser ligado em tensão de 110 V ou 220 V, respeitando as variações normalizadas de tensão.

Ligue o fio-terra (na parte posterior do cooktop) a um ponto terra eficiente, conforme e normas da ABTN/NBR 5410 - Seção “aterramento”. Consulte um profissional habilitado para essa instalação. A NARDELLI não assume nenhuma responsabilidade nos casos de desrespeito às normas de segurança nas instalações dos produtos. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada a fim de evitar riscos.

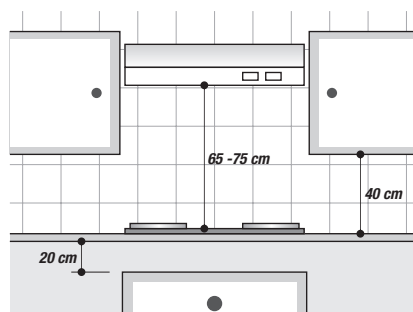
CONSIDERAÇÕES GERAIS

Recomendamos o uso de uma fina camada de silicone para vedar a mesa do cooktop ao tampo.

Quando montar sobre balcões com portas, tome cuidado para que não haja contato do usuário com as partes quentes do produto.

Recomendamos um espaço sem utilização de aproximadamente 20 cm abaixo da base do cooktop.

Todo depurador ou coifa deve estar entre 65 cm e 75 cm acima da mesa do produto.

Se for necessária a remoção do cooktop do nicho após instalado, proceda da seguinte maneira: desligue o aparelho da rede elétrica e feche o registro de gás. Empurre o cooktop de baixo para cima, retirando-o da base.

6. Instalação e nichos

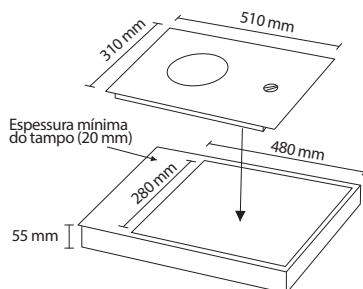
INSTALAÇÃO EM MÓVEIS E BALCÕES

Os cooktops NARDELLI são projetados para serem embutidos em móveis de cozinha ou tampos de granito, mármore ou aço inoxidável, desde que estes contenham as seguintes dimensões:

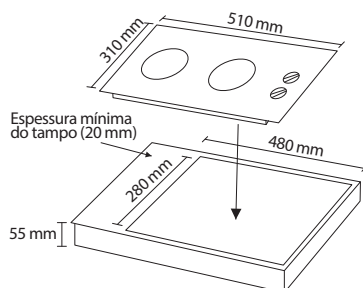
LINHA VIDRO TEMPERADO

Cooktop NV1 QC

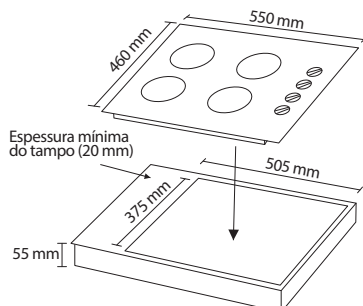
Largura: 510 mm
Profundidade: 310 mm
Altura*: 50 mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.

Cooktop NV2

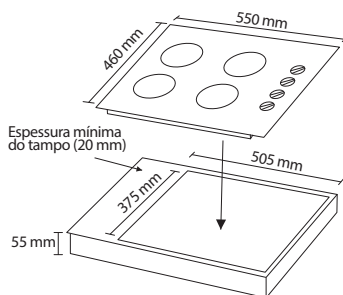
Largura: 510 mm
Profundidade: 310 mm
Altura*: 50 mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.

Cooktop NV4

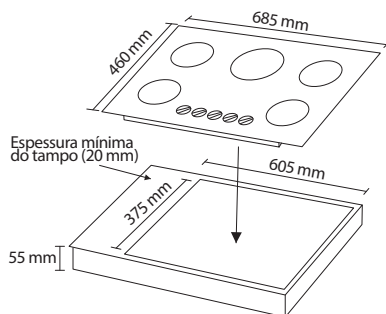
Largura: 550 mm
Profundidade: 460 mm
Altura*: 50 mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.

Cooktop NV4 QC

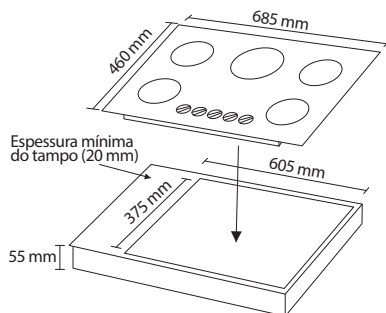
Largura: 550 mm
Profundidade: 460 mm
Altura*: 50 mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.

Cooktop NV5

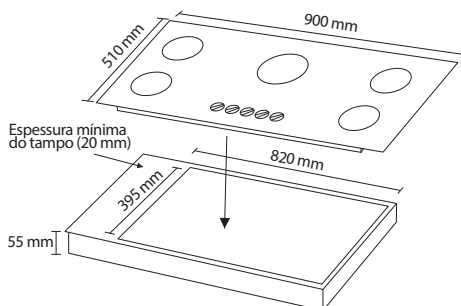
Largura: 685 mm
Profundidade: 460 mm
Altura*: 50 mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.

Cooktop NV5 QC

Largura: 685 mm
Profundidade: 460 mm
Altura*: 50 mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.

Cooktop NV5-90 QC

Largura: 685 mm
Profundidade: 460 mm
Altura*: 50 mm

*Altura refere-se a parte que fica embutida dentro do móvel.

7. Utilizando seu cooktop

Para ligar e acender o gás os botões de acendimento e controle de gás, devem ser empurrados/girados lentamente no sentido anti-horário. A regulagem do gás é catenária (e a chama maior ou menor) é feita, girando o botão desde a parte mais espessa da linha até a menos espessa da linha.

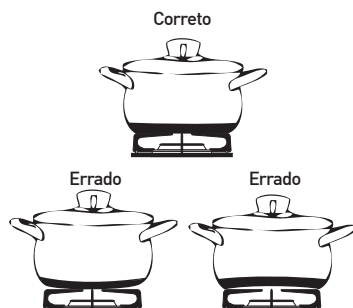
Seu cooktop NARDELLI tem o acendimento super automático. Para acender qualquer queimador basta girar o botão correspondente ao queimador no sentido anti-horário. Para aumentar a chama e desligar o gás, deve ser girado o botão no sentido horário.

No caso de falta de energia elétrica, o acendimento poderá ser feito girando o botão na regulagem desejada (máxima ou mínima) e aproximar uma chama (fósforo, isqueiro, acendedor) do queimador.

As trempes do seu cooktop são individuais para facilitar a remoção e a limpeza.

Para economizar gás não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas, utilizando panelas de tamanho adequado para a chama, com diâmetro mínimo de 10 cm. Coloque a panela no queimador adequado ou reduza a chama de modo que fiquem inteiramente cobertas pelas bases das panelas.

Diâmetro mínimo e máximo das panelas		
Queimador	Diâmetro mínimo	Diâmetro máximo
Semirrápido	120 mm	220 mm
Rápido	160 mm	260 mm
Quadrichama	180 mm	280 mm

NOTA: Sob pena de perda da garantia, o fabricante NÃO recomenda uso de panelas feitas com material refratário, barro, assim como a colocação de chapas de ferro e outros materiais. Portanto, utilize panelas em bom estado com fundos planos e sem deformações.

8. Limpeza e manutenção

• Retire o plugue da tomada elétrica antes de fazer qualquer serviço de manutenção e/ou limpeza;
• Deixe esfriar as peças antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza, para evitar queimaduras ou avarias no cooktop. Em caso de choque térmico, podem ocorrer lascas nas peças esmaltadas e a NARDELLI não irá se responsabilizar;
• Não utilize produtos químicos ou abrasivos para limpeza e higienização;
• Lave as partes esmaltadas somente com água morna e detergente;
• Seque adequadamente antes de reutilizar as peças, pois os acendedores elétricos umedecidos podem não acender;
• Cuidado para não obstruir os furos dos injetores de gás durante a limpeza e operação do cooktop;
• Ao recolocar as bocas e as trempes, observe o perfeito posicionamento junto aos acendedores elétricos;
• Limpe as partes de vidro com detergente e pano macio. Limpe o vidro assim que derramar qualquer tipo de líquido ou alimento, pois a demora na limpeza pode ocasionar em manchas no vidro e a NARDELLI não irá se responsabilizar;
• Nunca utilize palha de aço ou similares na limpeza de qualquer parte do cooktop;
• Se precisar retirar o cooktop do encaixe do móvel após instalado, desligue o aparelho da rede elétrica e feche o registro de gás. Empurre o cooktop de baixo para cima retirando da base;
• Faça periodicamente uma limpeza nos ignitores dos queimadores, para evitar dificuldades de acendimento;
• Eletrodos sujos provocam o desaparecimento da faísca elétrica para o acendimento. Limpe-os com uma escovinha e sabão neutro, sempre que necessário. Nunca utilize palha de aço ou similares na limpeza;
• **NUNCA UTILIZE LIMÃO OU VINAGRE NA LIMPEZA!**

9. Problemas e soluções

Em alguns casos, com um simples procedimento, você pode solucionar um eventual problema no seu cooktop NARDELLI.

Antes de solicitar a assistência técnica, confira:

1. PROBLEMA: COOKTOP NÃO ACENDE
VERIFIQUE SE:
• O botijão está vazio ou o regulador de pressão está fechado;
• O gás está no fim ou a mangueira está dobrada;
• O cooktop está ligado na tomada;
• Falta energia elétrica;

• Queimadores estão bem instalados ou se estão sujos/molhados.

2. PROBLEMA: UM DOS QUEIMADORES NÃO ACENDE

VERIFIQUE SE:

• Há detritos no espalhador, queimador ou injetores de gás. Se houver, fazer uma limpeza;

3. PROBLEMA: CHAMA AMARELA, ESCURECENDO PANELAS OU APAGANDO

VERIFIQUE SE:

• O gás está no fim ou a mangueira está dobrada;
• O tipo de gás é adequado para o seu cooktop. Cooktops adaptados para GN com gás GLP ou vice-versa resultarão nestas características;
• Queimadores estão bem instalados ou se estão sujos/molhados;
• O botijão de gás foi substituído por um de má qualidade. Realizar a troca do botijão.

4. PROBLEMA: VAZAMENTO DE GÁS

VERIFIQUE SE:

• Se todos os botões de acionamento estão fechados;
• A mangueira está furada ou mal encaixada;
• As braçadeiras estão soltas ou frouxas;
• O regulador de pressão está com vazamento.

Termos de garantia

Lembre-se: A garantia só será válida mediante a instalação do fio terra.

O fabricante garante este produto contra qualquer defeito de fabricação que se apresente no período de 12 meses, contado a partir da data da nota fiscal de venda ao consumidor, desde que observadas e respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. São divididos os 12 meses em:

Os 3 (três) primeiros meses da garantia legal;

Os 9 (nove) meses seguintes são da garantia especial complementar, concedida pela NARDELLI Eletrodomésticos.

Qualquer defeito que for constatado neste produto deve ser imediatamente comunicado para a NARDELLI, que solicitará ao serviço autorizado o devido atendimento. O conserto ou substituição de peças defeituosas será feito durante a vigência desta garantia.

A GARANTIA PERDERÁ A VALIDADE QUANDO:
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto;
- O produto for instalado ou utilizado em desacordo com o manual de instruções;
- O produto for ligado em tensão diferente a qual foi destinado;
- O produto tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela NARDELLI;
- O defeito for causado por acidente ou má utilização do produto pelo consumidor;
- Se forem encontrados incrustações, depósitos de alimentos carbonizados, sal ou manchas de gordura sobre o corpo interno;
- Utilizar panelas de materiais e diâmetros inadequados;

Caracterizam mau uso do produto, fazendo cessar a garantia;
- O produto for utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso comercial, laboratorial, industrial, etc).

AS GARANTIAS LEGAL E ESPECIAL NÃO COBREM:
- Produtos ou peças danificadas devido acidentes de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza;
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica;
- Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o produto. Citamos como exemplo a rede elétrica, cone-

xões elétricas e hidráulicas, tomadas, esgoto, alvenaria, aterramento;
- Chamadas (técnico) relacionadas a orientação de uso constantes no manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança ao consumidor;
- Danos ao aparelho causados pelo uso de detergente abrasivo.

A GARANTIA ESPECIAL NÃO COBRE:
- Vidros, acessórios, peças plásticas, lâmpadas e cabo elétrico.

OBSERVAÇÕES:
Despesas eventuais, por conta do consumidor:
- As despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças que não pertençam ao produto, são de responsabilidade única e exclusiva do consumidor;
- Esta garantia é válida apenas para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro;
- Toda e qualquer despesa além da mão-de-obra e reposição de peças em garantia;
- Em caso de uso comercial, a manutenção e serviço livre de despesas devem ser discutidos previamente com agente de vendas autorizado;
- Na eventualidade de necessitar fazer uso desta garantia, tenha em mãos o certificado de garantia e a nota fiscal contendo a data da compra.

Para consulta atualizada das nossas assistências técnicas autorizadas, acesse o site www.nardelli.com.br/assistencia

Central de Atendimento NARDELLI: (47) 3236.1600
www.nardelli.com.br | assistencia@nardelli.com.br
De segunda a sexta durante o expediente comercial.

REV.01 JUL/2014

Rua Bahia, 8775 | Passo Manso | CEP: 89032-000 | Blumenau/SC.
Fone 47 3236-1600 | Fax: 47 3236-1616 | assistencia@nardelli.com.br

www.nardelli.com.br

A NARDELLI reserva-se o direito de a qualquer tempo, revisar, alterar ou descontinuar seus produtos, bem como as condições descritas neste manual, sem que isto incorra em qualquer responsabilidade ou obrigação para com a assistência técnica, revendedor, comprador ou terceiros.